

Acta de	La segunda reunión del comité comedor		
fecha:	31.05.2023	hora:	14:00 – 15:30 horas
redactor/a:	Katharina Martens		Art der Konferenz
		aula:	C10
presentes:	<p>Monique Karge (administración), Katharina Martens (administración), María Magdalena Herrera (madre infantil), Marina Morales (madre infantil y primaria), Irene Barreto Gonzalez (madre primara), Astrid Weiler (profe primaria), Juliane Flügel (profe primaria), Friederike Matzen (profe secundaria), Andres Rodríguez Diepa (alumno 11b), José Luis Alonso Martín (11b), Ana Monagas Martín (11a), Moises Enoc Hernandez (Eurest), Jennifer Sastre (nutricionista Eurest), Florencia Pizarro (jefa de cocina Eurest)</p>		
ausentes:	Yolanda López García(Mutter Grundschule), Yanira Wöhler (Vorschule)		
orden del día:	<p>1. Bienvenida y presentación del personal invitado de la empresa de catering.</p> <p>2. actualización del concepto de nutrición ya existente en la escuela, basándose en la "Guía de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos" y mediante el asesoramiento de las dos nutricionistas presentes, Irene y Jennifer.</p>		

Acta:

	resultado	quién	cuándo
Referente a 2.	<ul style="list-style-type: none"> Los cambios y actualizaciones realizados están marcados en rojo en el concepto nutricional adjunto. Se debate la idea de añadir al yogur natural ingredientes como frutos secos y semillas. El argumento a favor es que éstos son especialmente saludables y todos los "no alérgicos" pueden beneficiarse de ellos, mientras que sólo tenemos 9 alumnos en la comunidad escolar en total que tienen alergia a los frutos secos. Estos pueden protegerse bien de por sí y además están bien formados y sensibilizados sobre lo que pueden comer y lo que no 		

	<p>deben comer bajo ningún concepto. No obstante, varios de los presentes expresaron una gran preocupación por las alergias cruzadas y consideraron que el riesgo era demasiado alto; aún no se ha tomado una decisión sobre cómo tratar este tema en el futuro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La nutricionista Jennifer menciona que sería aconsejable sustituir los yogures de frutas que se ofrecen por yogures naturales. Dado que hasta ahora la aceptación entre los alumnos ha sido más bien baja, nos gustaría que les resultara más atractivo y, por ejemplo, colocar una mesa con carteles atractivos y ofrecer también nuestra macedonia de frutas mezclada con yogur natural a partir del próximo curso. • Nos gustaría ofrecer con más frecuencia días temáticos para ofrecer a los niños más variedad de sabores (por ejemplo, día italiano, día asiático, etc.). • Se piden más alternativas de leche de vaca para la cafetería que la leche de soja ya disponible. Además, también se solicitan yogures de soja. Los responsables de la empresa de catering confirman que lo pondrán en práctica. • En la cafetería, se desea una oferta más amplia de alternativas saludables (boles, smoothies, etc.). Los responsables de la empresa de catering confirman que ya están revisando y ampliando la oferta de la cafetería. Próximamente se nos informará con más detalle al respecto • Debido a la falta de tiempo, en esta reunión sólo se consiguió actualizar el concepto de cafetería, el concepto de cafetería se revisará en consecuencia en la siguiente reunión. 		
Otros asuntos	<p>Debido a los numerosos claustros y actos de despedida, se ha decidido conjuntamente organizar la siguiente reunión en el nuevo curso escolar, durante el mes de septiembre. Invitaremos a los miembros del comité a esta reunión en cuanto haya comenzado el curso escolar. Muchas gracias a todos los participantes por vuestro apoyo.</p>		